Panasonic®

取扱説明書

IHクッキングヒーター（家庭用）

鉄・ステンレスタイプ

品番　KZ-KB21D

はじめてのIHクッキング

保証書・設置説明書別添付

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

■ご使用前に「安全上のご注意」（2～5ページ）を必ずお読みください。

■保証書は「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

■電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください（裏表紙ご参照）

●IHのレシピ集や詳しい情報が見られます…
http://sumai.panasonic.jp/ihcook/

ZY02－C37

IHクッキングヒーター　取扱説明書

（希望小売価格は、2012年11月現在）

別売品

★ビタクラフトスーパーIHクリーナー＊（クリームタイプ）
こびりついた焦げ付きに付けて放置し、ふき取る
品番：AD-KZ062（2本セット）
希望小売価格：2,520円（税込）

■ニプロガラストップ専用クリーナー＊（クリームタイプ）
日常の油汚れや取りにくい汚れに付けて、こすり取る
品番：AD-KZ063（2本セット）
希望小売価格：1,680円（税込）

■防熱グリルドア
グリル庫内は見えません。
品番：KZ-GDS1
希望小売価格：7,875円（税込）

＊それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

★天ぷら鍋

品番：KZ-T3S
希望小売価格：2,310円（税込）

■受け皿

品番：AZC81-609
希望小売価格：1,365円（税込）

■ドアパッキン（消耗部品）
品番：AZE99-609
希望小売価格：1,155円（税込）

■焼き網（消耗部品）
●品番：AZC83-707（メッキタイプ）
希望小売価格：1,050円（税込）
●品番：AZC83-609（フッ素タイプ）
希望小売価格：1,785円（税込）
※フッ素タイプのお手入れには、スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジ・食器洗い乾燥機は使えません。（フッ素樹脂が傷みます）

●別売品はお買い求め先にお問い合わせください。（2012年11月現在）
●★印はパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

CLUB Panasonic　Pana Sense
http://club.panasonic.jp/mall/sense/

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

特典１　お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
特典２　使い方など商品情報をスムーズに入手できる
特典３　エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC　http://club.panasonic.jp/
携帯　※このサービスはWEB限定のサービスです。

●使い方・お手入れなどのご相談は

パナソニック 総合お客様サポートサイト
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話　フリーダイヤル（携帯・PHS OK）　**0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「350＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）
■上記番号がご利用いただけない場合　**06-6907-1187**
■FAX　フリーダイヤル　**0120-878-236**
Help desk for foreign residents in Japan　Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口
電話　フリーダイヤル（携帯・PHS OK）　**0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
•上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●焦げ臭いにおいがする　●触れるとビリビリ電気を感じる　●プラグ・コードが異常に熱くなる　●コードを動かすと、通電したりしなかったりする　●トッププレートにひび割れができた	事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先に点検をご依頼ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒525-8520　滋賀県草津市野路東2丁目3番1－1号

ZY02－C37
S1012Y0

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
⚠注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

⚠警告

油は、炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります。特に、揚げ物・いため物などの調理中は、使い方を誤ると発火することがありますので、ご注意ください。

揚げ物をするときは

■そばを離れない

■揚げ物切/入で調理する
（加熱などで調理しない）

■鍋・フライパンなどは光火力センサーが隠れるように置く

■油の量と深さを守る
200g（0.22L）以上
深さ１cm以上

（油温が上がりすぎて、発火の原因）

いため物・焼き物をするときは

■そばを離れない

■予熱の火力は「中」以下にし、加熱しすぎない

■鍋・フライパンなどは光火力センサーが隠れるように置く

■鍋底の温度を正しく検知するために、トッププレートや鍋・フライパンの内外面についた水をふき取って置く

（油温が上がりすぎて、発火の原因）

※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

液体を加熱するときは

■加熱する前にかき混ぜる

●だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物

（水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因）

使用中や使用後しばらくは

■高温部に触れない
（やけどの原因）

●排気パネルなど

●トッププレート

●グリル（扉・庫内など）（特に乳幼児にはご注意ください）

➡電源スイッチを切り、各部が冷えてからお手入れしてください。

電源プラグやコードの取り扱いに注意

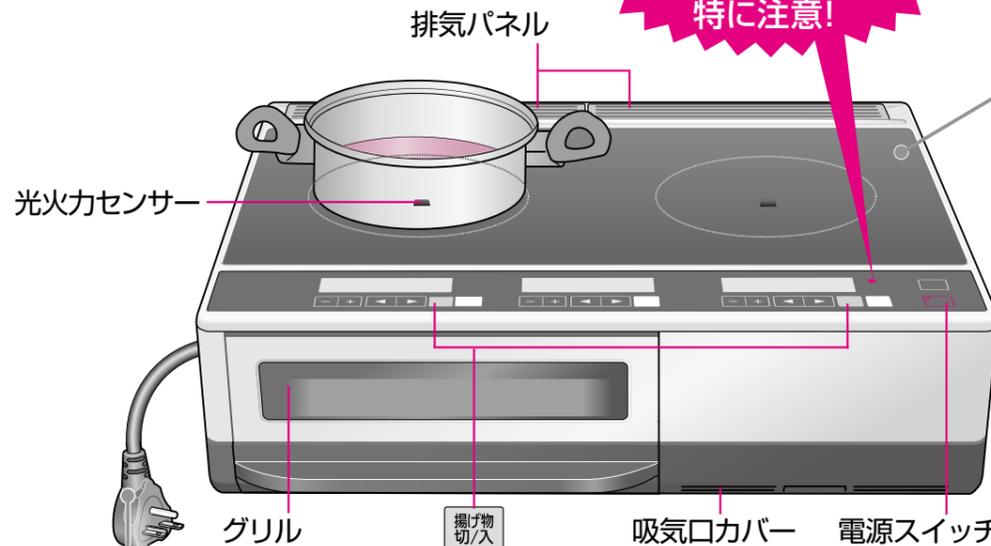
（ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因）

■傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない

■プラグ・コードを傷めない
（傷つける・加工する・無理に曲げる・ねじる・引っ張る・重い物を載せる・束ねるなど）

■ぬれた手で、プラグの抜き差しはしない

■プラグは根元まで確実に差し込む

■プラグのほこりなどは定期的に取る
➡プラグを抜き、乾いた布でふく。

トッププレート（ガラス製）には

■鍋以外の物を置かない

●カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽなど
（誤って加熱すると、爆発の原因）

●レトルトパック・アルミ箔鍋・内側にアルミ箔を貼った紙パック・アルミ箔など（破裂によるけが、加熱による発火の原因）

●金属製スプーン・鍋のふた・扉・受け皿・排気パネルなど
（加熱によるやけどの原因）

●市販の汚れ防止カバー*など
（温度調節機能が正しく働かず、油温が上がりすぎて、発火の原因）

■強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない
（ひびが入ったり割れると、感電や過熱・異常動作の原因）

*鍋の下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの

次の点もご注意ください （火災・やけど・けが・感電の原因）

■可燃物をトッププレートに置いたり、近づけない
●ふきん・紙パック・食品トレイなど

■取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

■吸気口カバーや排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない

■分解・修理・改造をしない
➡修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談ください。

■使用後は、必ず電源スイッチを切る
●長期間使わないときはブレーカーも切る

異常・故障時には

■直ちに使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを切る
（発煙・発火、感電のおそれ）

<異常・故障例>

●焦げ臭いにおいがする ●触れるとビリビリ電気を感じる

●プラグ・コードが異常に熱くなる

●コードを動かすと、通電したりしなかったりする

●トッププレートにヒビ割れができた

➡すぐに、お買い求め先または修理ご相談窓口へ点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

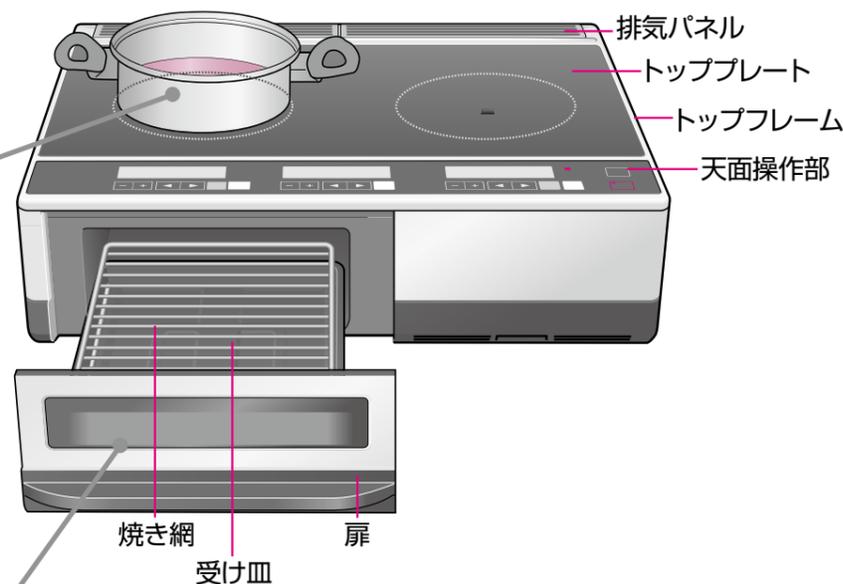
⚠注意

揚げ物をするときは（発火・やけどに注意！）

■油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る
（加熱を続けると、発火の原因）

■油の飛び散りに注意する
（やけどの原因）
➡油の飛び散りを少なくするには（P.19）

■他の機器（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わない
（温度調節機能が正しく働かず、発火の原因）

■顔を近づけない
（やけどの原因）

グリルを使うときは（発火に注意！）

■使用後や連続使用時は、受け皿・焼き網に残った調理物・脂分を取り除く
（発火の原因）

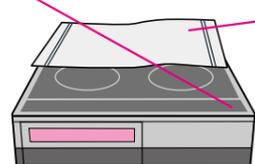
■グリル調理でアルミ箔を使う場合は焼き網より奥にはみ出さないように注意する
（庫内の奥にあるセンサーが隠れると、温度が上がりすぎて発火の原因）

■そばを離れたり、必要以上に加熱しない
（発火の原因）
➡焼け具合を見ながら時間を調節する。

■受け皿にアルミ箔やクッキングシートを敷いたり、グリル用敷石などを入れない
（発火・発煙の原因）

■万一、発火したら

❶電源スイッチを切る
❷排気パネル（排気口P.22〜23）をぬれたタオルでふさぐ
（このとき、扉の周囲から煙が出ます）
❸ブレーカーを切る

●炎が消えるまで、扉を開けない
（空気が入り、炎が大きくなります）
●扉（ガラス面）に、水をかけない（割れる原因）

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

■念のため医師とよくご相談ください
（本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与える原因）

次の点もご注意ください

■空焼きしたり、加熱しすぎない
（調理物が燃えたり、鍋が破損する原因）

■鍋の下に紙・ふきんなどを敷かない
（鍋の熱で敷物が焦げる原因）

■調理以外に使わない
（過熱・異常動作による発火の原因）

■鍋を不安定な状態にしない
（落下して、けが・やけどの原因）

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

■磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなる原因）
●ICカード・キャッシュカード類など
（記録が消えたり、壊れる原因）

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器、卓上型のIH調理器など
（IHクッキングヒーターが故障する原因）

■排気パネルの上に物を置かない
●異常を検知して加熱が止まることがあります。
●グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなります。

■天面操作部に熱い鍋を置いたり、鍋底でこすらない
（変形・変色・溶損の原因）

■トッププレート、トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めにふき取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
（放置すると、変色の原因）

■本体の下にビニールシートなどを敷かない
（吸気口がふさがれて、故障したり、性能に影響する原因）

■キャビネット（本体下部）に調味料、食品などを置かない
（排熱による変質の原因）

「火力9」（3kW）は火力が強いため

■様子を見ながら火力調節する
（焦げ付き、吹きこぼれの原因）

グリルを使うとき

■調理後、扉を引き出したままにしない
（天面操作部が熱くなる原因）

■扉を勢いよく出し入れしない
（受け皿に水が入っていると、こぼれる原因）

各部の名前

■電気料金表示

電源スイッチを切ると、使用した電気料金(目安)を表示します

➡約1分間表示し(表示部が少し暗くなる)、消える。

■表示する金額

電源スイッチを入れてから切るまでの累計金額

<表示例>

約 0.0円	約 12.7円	約 --.-円
0円	12.7円	100円以上

※金額は目安で、調理物の量・温度などにより異なります。

■再確認するとき

電源スイッチを入れると、前回の電気料金を約30秒間表示する。

●この間に、いずれかのボタン操作をすると、電気料金表示は消える。

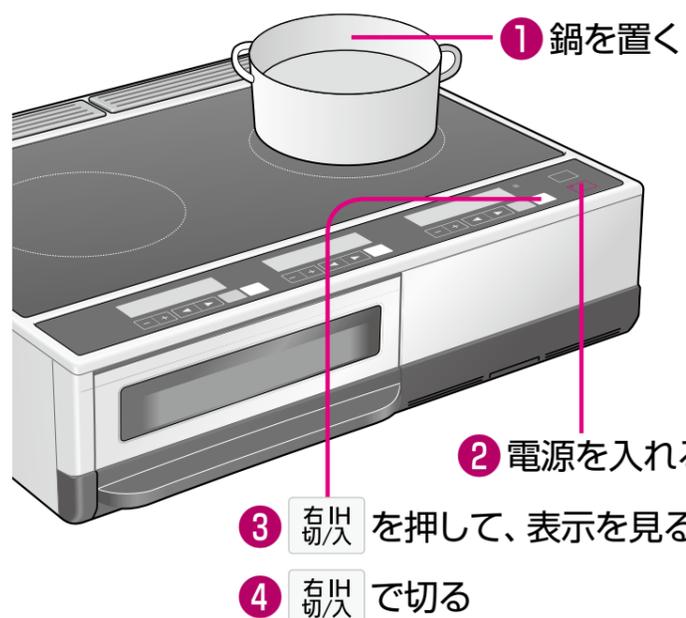
※出荷時は、電気料金単価を22円/kWhに設定しています。

➡地域に合わせた単価に変更できます。(P.14)

※電源スイッチを操作するたびに、電気料金が表示されるのがわずらわしいときは、表示を消すことができます。(P.14)

※P.6の写真はイメージのため、実際と多少異なります。

使える鍋は？ 確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するときは…

●左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

鍋を買うときは…

●あっせん品は、お買い求め先にお問い合わせください。
●ステンレス以外の鍋は、右ページの表でご確認ください。

使える・使えないの見分け方

●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
●底面にホーロー加工した魚焼器は使えません。（ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

●**揚げ物**：鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。
➡ S CH·IH 、S IH マークの鍋をお勧めします。

IH調理　基本の使い方（加熱する）

焼く・いためる・煮る・ゆでる・温める・蒸す

火力や温度の目安・調理のコツは（P.16～19）

準備

1 鍋やフライパンを中央に置く

●左右IHの光火力センサーが隠れるように置く。
●いため物・焼き物をするときは
　鍋底の温度を正しく検知するために、トッププレートや、鍋・フライパンの内外面についた水をふき取って置く。

光火力センサーは、鍋底温度の見張り役。
温度の上がりすぎを防いだり、食材を入れて温度が下がっても、素早く温度を復帰させます。

2 電源スイッチを入れる（少し長めに押す）

●操作しないで約15分たつと、自動的に切れる。（電源スイッチ自動OFF）
➡再度、電源スイッチを入れる。
➡自動OFF時間を変更するには（P.15）

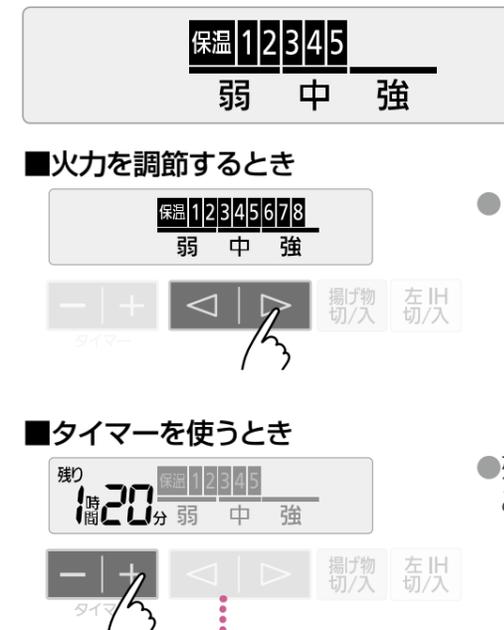
調理する

（例：左IH）

−　＋　◁　▷　揚げ物 切/入　左 IH 切/入
タイマー

3 左 IH 切/入 スタートする（揚げるとき➡P.12）

保温 1 2 3 4 5
弱　中　強

■火力を調節するとき

●◀を長押しすると一気に保温に下がる。

■タイマーを使うとき

●残り時間を1分刻みで表示する。

（残り時間が 0分 になったら自動的に切れる）

設定範囲：1分～9時間30分

（＊押し続けると早送りできる）
・30分まで→1分刻み　（＊5分刻み）
・1時間まで→5分刻み　（＊10分刻み）
・3時間まで→10分刻み（＊30分刻み）
・9時間30分まで→30分刻み

●最初に − を押すと、9時30分から減らすことができる。
●取り消すときは、-時--分になるまで押す。

4 左 IH 切/入 調理が終わったら切る

●使い終わったら、電源スイッチを切る。

こんなときの「安全機能」

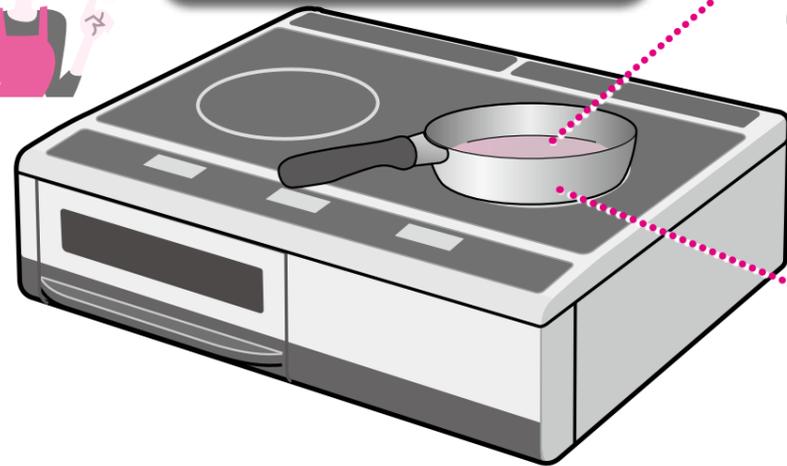
うっかりしていた！
●鍋なし自動OFF（P.28）
●小物自動OFF（P.28）
●空焼き自動OFF（P28）
●電源スイッチ自動OFF＊（P.26）
●切り忘れ自動OFF＊（P.26）

温度が上がりすぎた！
●温度過昇防止（P.27）
●グリル高温自動OFF（P.28）

トッププレートが熱い！
●高温注意ランプ（P.6）

いたずらや誤操作を防ぐ…
●オールロック＊（P.15）
（チャイルドロック）

＊は、IHとグリル共通です。

揚げる

1 電源スイッチを入れ
スタートする
●予熱が始まる。

2 **温度を調節する**

3 **予熱表示が消えたら揚げる**

●調理中に設定温度を変えたときは
再度予熱表示が点滅。（設定温度になったら消える）

4 **調理が終わったら切る**

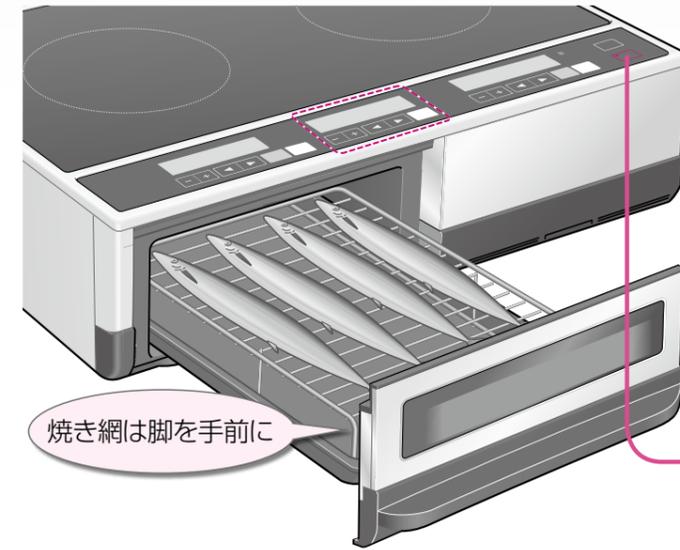
■油は
●油の量と深さに注意！
200〜800g！（約0.22〜0.9L）
深さ1cm以上！
●熱い油・茶褐色の油・濁った油・揚げカスが沈んだまま残っている油は使わない。

■鍋は
●鍋の種類・材質・底の形や大きさに注意！（P.9）
＊鍋によっては油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。
➡鍋に添付の説明書もご確認ください。
➡ S CH-IH S IH マークの鍋をお勧めします。
●鍋は光火力センサーが隠れるように置く！
●トッププレートの汚れは取る！

■予熱中は
●予熱表示が消えるまでは、食材や菜ばしなどを入れない！（異常を検知して、加熱が止まることがあります）
●予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のIHヒーターに移動させない！

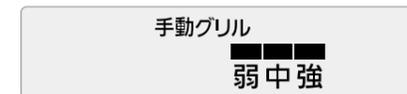
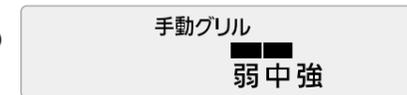
温度調節範囲
140〜200
（140℃）（200℃）
●鍋によって油温がずれることがあります。
➡ ◁ ▷ で設定温度を調節する。

グリルで焼く

準　備

❶ 焼き網に調理物を載せ、扉を閉める

●焼き網にサラダ油を塗る（こびりつき防止）
●水を入れる場合はコップ1杯（約200ml）。（入れすぎるとこぼれます）

❷ 電源スイッチを入れる
●操作しないで約15分たつと、自動的に切れる。
➡再度、電源スイッチを入れる。
➡自動OFF時間を変更するには（P.15）

1 **スタートする**

2 **火力を調節する**

焼け具合を見て裏返す

3 **焼き上がったら グリル切/入 で切る**
●連続して焼くとき➡いったん切る。
（30分以上連続して加熱すると、切り忘れ自動OFFが働きます）

■タイマーを使うとき
●加熱をスタートしたあとに押す。

●残り時間を1分刻みで表示する。

設定範囲：1分〜30分
・1分刻み（押し続けると、5分刻みで早送りできる）
●最初に − を押すと、30 から減らすことができる。
●取り消すときは、-- 分 になるまで押す。

ピピピ…
（残り時間が 0 になったら、自動的に切れる）

お願い
●脂分の多いものは煙が多く出るため、30秒程度待って扉を開ける。

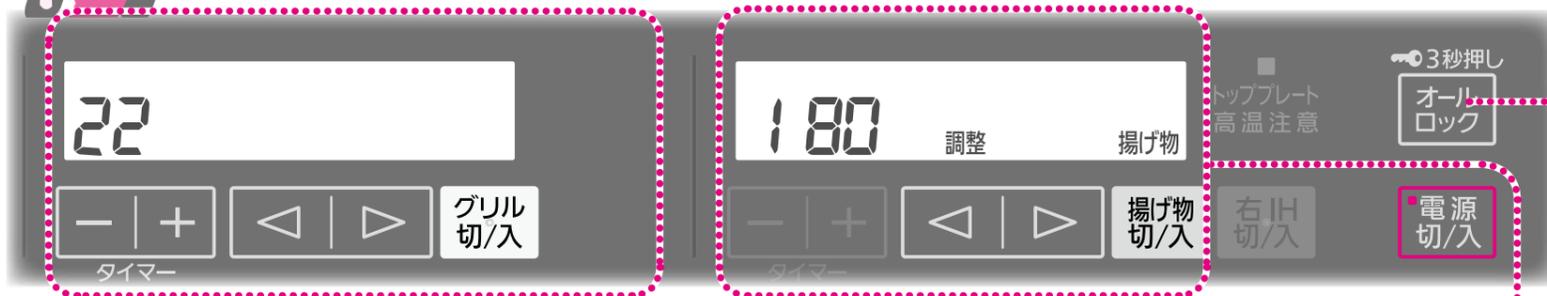
お知らせ
●使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
●ヒーターに調理物や脂分が落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。
●グリルを切っても、内部の温度が高いときは、約10分間冷却ファンの回る音がします。

火力の目安・調理のコツは（P.20〜21）

使い方に合わせて設定を変更する

電気料金単価･電気料金表示･オールロック･電源スイッチ自動OFF･揚げ物温度調整

ご家庭の使い方に合わせて設定を変更できます。
＊設定内容は電源スイッチを切っても記憶されています。

※下のイラストは、下の説明にあるボタン･表示の位置がわかるようにしたもので、実際の表示ではありません。

電気料金単価

住んでいる地域の電気料金単価で電気料金を確認したい…

24円に設定したらいいのね…

出荷時は、電気料金の単価を22円/kWhに設定しています。
地域により単価(/kWh)が異なるので、設定を変更することができます。
(調整できる範囲：1円〜99円)

●電気料金の単価は、電力会社から発行される「電気ご使用量のお知らせ」などでご確認ください。

■変更するとき(グリル操作部で設定します)

電源スイッチを入れ

❶ ＋と▷ 約3秒間同時に押す 22 ･現在の設定単価を表示

❷ −または＋ 押して単価を変更する 24 ･押し続けると早送り(5円刻み)

❸ ＋と▷ 同時に押す(変更完了)

※いずれかのヒーター使用中は変更できません。

電気料金表示

電源スイッチを操作するたび電気料金が表示されてわずらわしい…

電源スイッチを入/切したときに表示される電気料金は、消すことができます。

■表示を消すとき(グリル操作部で設定します)

電源スイッチを入れ

❶ ＋と▷ 約3秒間同時に押す 22 ･現在の設定単価を表示

❷ グリル切/入 押す -- ･「表示：切り」に設定

(表示させる場合は−または＋を押す)

❸ ＋と▷ 同時に押す(変更完了)

●表示させるときは➡❶〜❸の操作で、--→22にする。

※いずれかのヒーター使用中は変更できません。

オールロック(チャイルドロック)

いたずらや誤操作を防ぎたい…

ボタンを押しても受け付けません。

■ロックする／解除するとき

電源スイッチを入れ

3秒間押す

･各表示部に表示

※使用中はロックできません。

電源スイッチ自動OFF

電源スイッチが自動で切れる時間を遅くしたい… 早くしたい…

電源スイッチが自動で切れる時間を変更できます。
(調整できる範囲：5分･10分･15分･30分)

■変更するとき(グリル操作部で設定します)

電源スイッチを入れ

❶ −＋ 約3秒間同時に押す 15分 ･電源切/入が点滅し現在の設定時間を表示

❷ −または＋ 押して時間を変更する 30分

❸ −＋ 同時に押す(変更完了)

※いずれかのヒーター使用中は変更できません。

揚げ物温度調整

鍋に合わせて温度を調整したい…

例えば…

➡温度が下がるように調整します。

「表示の油温」と「実際の油温」がずれる場合に、鍋に応じて温度を補正できます。
(調整できる範囲：−15℃･−10℃･−5℃･+5℃･+10℃･+15℃)
●いつも同じ鍋を使う場合に便利です。

■調整するとき(調整したい方のIH操作部で設定します)

「揚げ物メニュー」の予熱報知後に 180 ●予熱前や予熱中は調整できません。

❶ ◁▷ 約3秒間、同時に押す 0 調整 ●表示が出ます。

❷ ◁を押し、温度を下げる (上げる場合は▷) -10 調整 ●5℃単位で設定できます。

❸ ◁▷ 同時に押す(調整完了) 180 調整

●取り消すときは
➡報知後、❶〜❸の操作で 0 調整 に戻し 180 を確認する。

●調整した温度を確かめるときは
➡報知後、❶の操作で確認する。(約1分たつと、元の表示に戻る)

※鍋を変えたときは、調整した温度を確かめてから調理してください。

IH調理のコツ 火力・温度調節の目安

●鍋の発熱量は材質により異なります。様子を見ながら火力調節を。
●消費電力は、鉄鍋やホーロー鍋を使った場合です

一般的に言われる火力		とろ火	弱火	中火			強火			
IHに表示される火力	保温	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	弱			中			強			
消費電力	100W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W	2,500W	3,000W
焼く			中までじっくり（ハンバーグ・ぎょうざなど）	↔	↔			表面をさっと焼く（ステーキなど、うまみを閉じ込める）	↔	↔
					焼き色をつける	↔	↔			
いためる				焦がさずにいためる（玉ねぎなど）	↔		手早くいためる（野菜炒めなど、シャキッと）	↔	↔	↔
煮る		じっくり煮込む（カレー・おでんなど）	↔	さっと煮る（煮魚など）	↔	↔	煮立てる	↔	↔	
ゆでる					根菜・めん類をゆでる	↔		葉菜をさっとゆでる	↔	湯を沸かす
温める	保温	温め直し	↔							
蒸す			すが入らないように蒸す（茶碗蒸しなど）				強めの蒸気で均一に蒸す（豚まんなど）	↔	↔	
揚げる（140～200℃）			140	150	160	170	180	190	200	
							手作りコロッケ	↔	↔	
						冷凍食品（コロッケなど）・天ぷら	↔	↔		
					フライ・串カツ・鶏のからあげ	↔	↔			
					ドーナツ	↔				
				大学いも	↔					

焼く・いためる

光火力センサーが鍋底温度の見張り役。

鍋はいつでも中央に。

ずらさないで！

光火力センサー

そばを離れない。

予熱は短めで充分。

●軽い・小さな鍋は、火力を少し弱めに。（鍋が赤熱・変形することがあります）

油は予熱ができてから入れる。

（高火力で予熱するので、煙が出ることがあります。）

フライ返しなどで全体を手早くいためる。

●すばやく温度復帰するので、鍋フリもできます。

焦げそうなときは、フライパンを浮かす。

■卵料理のコツは

焦げやすいから ………慣れるまでは失敗しないように弱めの火力で！

くっつきやすいから …充分予熱したあと、油をよくなじませて！

卵焼き

卵液を少し落とすとジュンと音がするくらいで焼く。

薄焼き卵

表を焼いたら、裏は余熱で焼く。

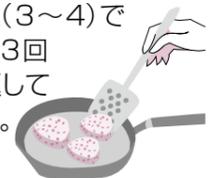
オムレツ

卵を流し込んだら、大きく手早く混ぜる。

手馴れてきたら、少し強めの火力で料理。ふんわりと仕上がります。

■こんなものもフライパンで！

焼きおにぎり

しょうゆを塗り、中火（3～4）で2～3回裏返して焼く。

おもち

中火（4～5）でふたをして焼く。

のりをあぶる

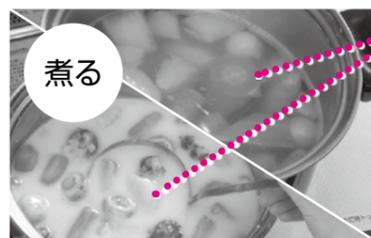
中火（4～5）で色が変わるまで数回裏返す。

するめ

食べやすい大きさに切り、中～強火（5～8）で反ってくるまで焼く。

IH調理のコツ

煮る・ゆでる・温める

材料がくっついたり、焦げ付かないように
加熱中は、時々かき混ぜて!
長時間の煮込みや、ゆですぎなどの心配には
タイマーを活用しよう!（P.11）

火力は上手に使い分け！
- 煮立てるとき→強火（6～8）
- サラッとした煮込み→弱～中火（2～3）
- トロッとした煮込み→弱火（1～2）

45分以上の煮込みには、
必ずタイマーを使って。
※切り忘れ自動OFFが働いて、通電を停止します。（P.26）

強火でゆでるときは
吹きこぼれないように火力調節を。

温め直しは
かき混ぜてから加熱する。
- みそ汁なども鍋底に沈んだみそを
  かき混ぜてから加熱。

揚げる

光・揚げ物温度調節機能は、光火力センサーで油温を制御。
高火力で予熱し、食材を入れてもすばやく温度が復帰するので、
カラッと揚がります。
光・揚げ物温度調節機能
を正しく働かせるために、次のことに気をつけて！

鍋の種類・材質・底の形や大きさに注意！（P.9）
- 鍋によっては油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。
  ➡鍋に添付の説明書もご確認ください。
  ➡ Ⓢ CH·IH Ⓢ IH マーク付きの鍋をお勧めします。

鍋は光火力センサーが隠れるように置く！

鍋底・トッププレートの汚れは取る！

油量は200～800g（約0.22～0.9L）、深さ1cm以上が基本！
- 熱い油・茶褐色の油・濁った油・揚げカスが沈んだまま残っている油は使わない。

予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、
もう片方のIHヒーターに移動させない！

予熱表示が消えるまでは、食材・菜ばしなどを入れない！
（異常を検知して加熱が止まることがあります）

油の飛び散りを少なくするには

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえする！（水分や空気が加熱されると膨張して破裂します）

［切り目などを入れる］
- えび
  尾の先を切る
- ししとう
  縦に切り込みを
- いか
  皮をむき、両面に切り目を
- うずらの卵
  串などを刺す

［水分をふき取る］
- 魚介類、しいたけ、ピーマンなどの野菜

［竹串などで穴を開ける］
- 皮や薄皮のついたにんにくなど

［ベーキングパウダーや砂糖を入れる］
- ドーナツなどの生地

■揚げ過ぎると破裂するので注意！
- けんさきいか、するめいかなど
- コロッケ
- うずらのゆで卵・にんにくなど
- ししとう、おくらなど（中が空洞の野菜）

■鍋の内側についた水滴をふいてから、油を入れる！（油温が上がってくると飛び散ります）

グリル調理のコツ

火力調節の目安

●時間は、予熱をしない場合の目安です。
焼け具合は、調理物の種類・大きさ・数・鮮度や季節、受け皿の水（有／無）などにより異なります。様子を見ながら焼いてください。
●予熱（約５分）する場合や連続して焼く場合は、表面を1～2分短めにしてください。

	弱 800W相当	中 1,025W相当	強 1,250W相当	
姿焼き		塩さんま（塩蔵品） 約150g 4尾 14～19分／4～7分	あじ 約180g 3尾 13～17分／6～9分 生さんま 約150g 4尾 13～18分／6～8分	鯛 約400g 1尾 12～14分／6～8分 いか 約100g 2はい 6～8分／2～4分
切身			塩鮭 約80g 4切 8～11分／3～7分	さばの塩焼き 約120g 4切 7～9分／3～5分 鯛の塩焼き 約100g 4切 9～12分／4～6分
つけ焼き		ぶりのつけ焼き 約75g 4切 9～12分／4～6分 さわらのみそづけ 約75g 4切 9～11分／6～8分		
干物	いわしのみりん干し 約30g 2枚 6～8分／1～2分 さんまのみりん干し 約50g 3枚 7～9分／1～2分 ※焦げやすいので注意	さんまの開き 約100g 2枚 10～12分／2～4分	あじの開き 約140g 2枚 8～11分／2～4分 うるめいわし 小 10～15尾 3～5分／1～3分	かれいの一夜干し 約100g 2枚 6～8分／4～6分
その他		とりもも塩焼き 約250g 2枚 14～17分／8～11分	焼きとり（塩） 6本 9～11分／4～6分 焼きおにぎり 約120g 4個 8～11分／4～7分	焼きなす※ 約100g 4本 13～15分／8～10分 焼きいも※ 約180g 3本 15～17分／11～13分 ※直径4cm以下

グリル調理

下準備がポイントです！

姿焼き
●水分の多い生魚（あじなど）の塩焼きは下ごしらえを。
①両面に塩を振り、約20分おく。
②水洗いし、水気をふき取って振り塩をする。
●生さんまや川魚は、焼く直前に振り塩をする。
●姿焼きは、焦げすぎ・型くずれ防止のために尾ヒレに化粧塩を。

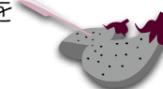
いかの姿焼き
①内臓を取り除き、両面に切り目を入れる。
②約30分間、たれ（しょうゆ・みりん各大さじ4、砂糖大さじ１）につける。
③たれを切って焼く。

切身
●皮に切り目を入れる。

つけ焼き
●つけ焼きは、焦げやすいのでたれをふき取る。
●みそづけは、洗い流してふく。

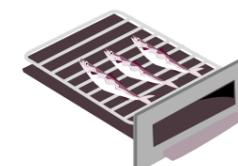
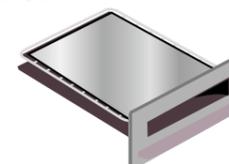
干物
●皮面を下にする。

とり肉
●皮付きもも肉は、皮に穴を開け、皮面を上にして。

焼きなす
●破裂を防ぐため、表面に穴を開ける。

反りやすいもの
●あなごは串を刺す。

●いかには切り目を入れる。

■調理物がヒーターに当たらないようにご注意！
●調理物や容器の高さは、4cm以下にする。
●ハマグリなど開くものは焼かない。
●もちなど上下に膨れるものは焼けたらすぐに取り出す。（ヒーターなどにくっついて固まり、扉が開かなくなる原因）

■調理物を焼き網に載せるときは
●中央に載せ、扉はゆっくり閉める。
●焦げやすい、薄い部分は手前にする。

■焼き網にアルミ箔を敷く場合は
●焼き網から、はみ出さないようにする。

お手入れする 日常のお手入れ

警告
■使用後しばらくは、高温部に触れない
（やけどの原因）
➡電源スイッチを切り、各部が冷えてからお手入れしてください。

汚れたらすぐに 調理物や油は、焼き付くと取りにくくなります。

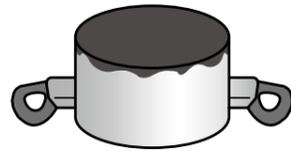
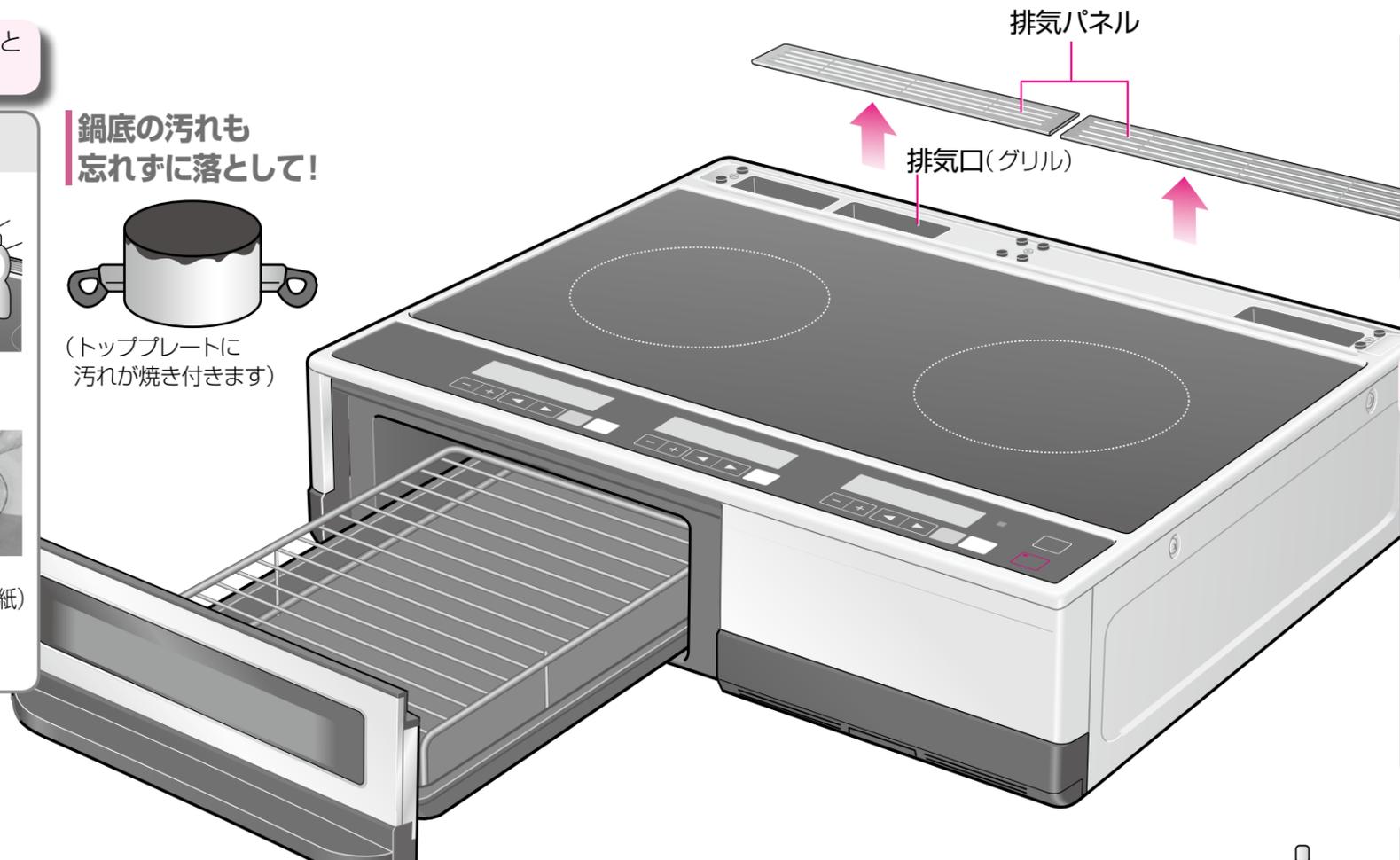
しっかり水ぶきする

トッププレート

■油汚れは…
洗剤を付けたふきんでふく。

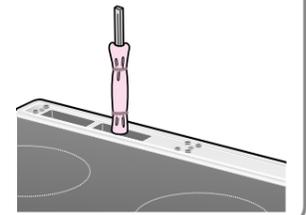
■汚れが取りにくいときは…
クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る。

●お手入れ用クリーナーを別売しています。（裏表紙）
・こびりついた焦げ付きに
・日常の油汚れや取りにくい汚れに

鍋底の汚れも忘れずに落として！

（トッププレートに汚れが焼き付きます）

排気パネル
排気口（グリル）

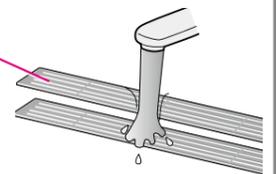
洗剤を付けたふきんでふく

排気口（グリル）

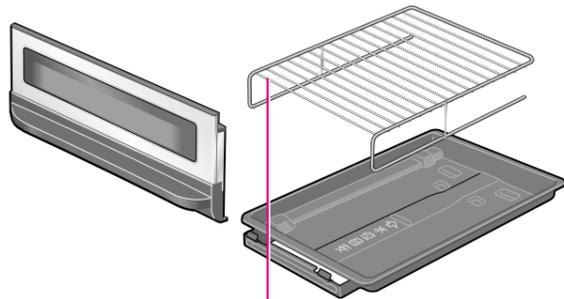
●割りばしに布などを巻き付け、強く縛る。
※落とさないように注意する。

こまめに ほこりや汚れを取り除く。

洗剤で洗う

排気パネル

●目詰まりすると、異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まることがあります。

使用のつど

洗剤で洗う

グリル扉・焼き網・受け皿

●水につけておくと、お手入れしやすくなります。

※外し方・取り付け方（P.25）

ふきんをよく絞り、水ぶきする

天面操作部

●放置すると、汚れが残ります。

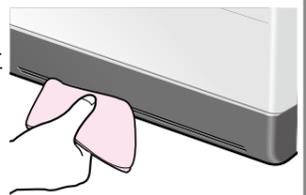
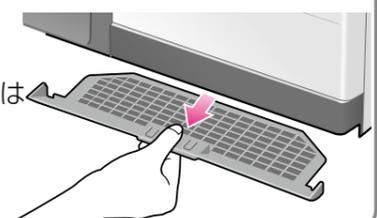
洗剤を使うときは…
●台所用洗剤（中性）を薄めて使う！

次のものは使わないで！
●酸性やアルカリ性の強い洗剤（変色します）
例）漂白剤・住宅用合成洗剤など
●たわし・粉まつタイプのクレンザー（傷つきます）

グリル扉には
●食器洗い乾燥機（パッキン・樹脂部が変形します）

ふきんをよく絞り、水ぶきする

吸気口カバー

●ほこりなどがたまると異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まることがあります。

■汚れが取りにくいときは…
外して水洗いする。
●取り付けるときは奥まで確実に差し込む。

お手入れする 庫内のお手入れ/パッキンの交換

⚠警告	■使用後しばらくは、高温部に触れない （やけどの原因） ➡電源スイッチを切り、各部が冷えてからお手入れしてください。

庫内をふく

定期的に

❶ グリル扉・受け皿を外す

❷ 台所用洗剤（中性）を付けた布をしばらくかぶせておき、ふき取る

パッキン（消耗部品）を交換する

傷んできたら

●扉のすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなったら交換する。（裏表紙）

■パッキン（グリル扉用）

❶古いパッキンを引っ張って外す（左右２か所）
❷新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む

❸ヒダ（４か所）を溝に差し込み、全体を完全に押し込む

●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。（取っ手が高温になったり、扉から煙が出ます）

グリル扉・受け皿の外し方・取り付け方

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここを確かめてください
電源	IHクッキングヒーターが使えない	●電源スイッチは入っていますか? ●電源スイッチは、誤って押しても簡単に入らないようにしています。 ➡電源スイッチを少し長めに押す。 ●オールロックしていませんか?
		電源スイッチ自動OFF ●電源スイッチを入れたまま、ボタン操作しないで約15分以上たつと、自動的に切れます。 ➡再度、電源スイッチを入れる。 ➡自動OFFの時間は、最大約30分に変更できます。(P.15)
	使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ自動OFF** ●一定時間ボタン操作しないと、ブザーが鳴ってヒーターが切れます。(IHヒーター:約45分、グリル:約30分) ➡再度、ボタン操作する。 ※長時間煮込むときは、タイマーを使う。
音	**加熱中に、鍋から音がする**	●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がして、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすることがあります。 ➡異常ではありません。鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。
		●加熱中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。
	本体内部の音が大きくなったり小さくなったりする	●本体内部にある冷却ファンの音で、火力や鍋の材質に応じて運転モード(4段階)が切り換わります。(火力を上げると高速運転するため、音も大きくなる)
	電源スイッチを切ってもファンの音がする	●本体内部の温度が高いあいだは、冷却ファンが作動します。(温度が下がると、自動的に止まる)
電気料金	電気料金の表示が高い、安い	●表示する金額は、電源スイッチを入れてから切るまでの累計です。 ●出荷時は、電気料金単価を22円/kWhに設定しています。 ➡地域に合った電気料金単価に変更する。(P.14)
	電源スイッチを入れて約30秒たっていないのに電気料金の表示が消える	●約30秒の間に、いずれかのボタンを操作しませんでしたか?(使用開始と認識して、前回の料金は取り消されます)

	こんなときは	ここを確かめてください
火力	IHヒーターの火力感がなくなる	**温度過昇防止** ●予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がりすぎると、自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わらない)(温度が下がると自動的に火力は強くなる)
		●土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使っていませんか? ➡市販の土鍋は「IH用」と表示されていても使わない。
	複数のヒーターを同時に使うと ●火力が弱くなる ●勝手に火力表示が下がる ●火力が上がらない	●総消費電力を超えないように、自動的に火力を制限しているためです。(P.30) ※IHヒーターの火力表示が勝手に下がったり、▶を押してもピピッと鳴って火力が上がらないことがあります。 ※切/入を押しても、ピピッと鳴って受け付けないことがあります。
風	扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、排気パネル以外に、扉の周囲からも風が少し出ます。
グリル	ヒーターがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。
	受け皿に水を入れないで焼くと、煙が多い	●煙の量は、水を入れて焼くときより少し多めになります。(ヒーターに付いていた脂分などが焼けるためで、調理物の焼け具合は変わりありません。
揚げ物	●予熱時間が長い ●油温がずれる	●鍋が光火力センサーからずれていませんか? ●鍋底・トッププレートが汚れていませんか? ●800gを超える量の油を入れていませんか? ●熱い油・茶褐色の油・濁った油を使ったり、揚げカスが残っていませんか? ●鍋の種類・材質、底の形や大きさによっては、油温がずれたり、予熱時間が長くなるものがあります。 ➡[S CH-IH] [S IH]マーク付きの鍋をお勧めします。(P.9) ※油温がずれる場合は ◁ ▷ で設定温度を調節する。(P.12) ➡いつも同じ鍋を使う場合は、「揚げ物温度調整」で温度の補正ができます。(P.15)

こんな表示が出たら…

こんな表示のときは	ここを確かめてください

● 次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。

こんな表示のときは	ここを確かめてください
U04 フィルター(吸・排気パネル) 目詰まり検知	●吸気口・排気パネルをふさいでいませんか? ●吸気口・排気パネルにほこりがたまっていませんか? ➡お手入れする。(P.23)
表示部が点滅する 弱　中　強 鍋なし自動OFF 小物自動OFF	●鍋は置いていますか?　●使用中に、鍋を外しませんでしたか? ●鍋がヒーターの中央から大きくずれていませんか? ●使えない鍋を使っていませんか?(P.8) ●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか? (そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)

● 次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。その後、切/入を押して、表示を消してください。

こんな表示のときは	ここを確かめてください
U 13 (左IH) U 14 (右IH) 空焼き自動OFF	●約15分間空焼きしませんでしたか? ※鍋の種類により、停止までの時間は異なります。 ※火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が動かないことがあります。 ➡鍋に調理物を入れ、再度ボタン操作をする。 ●誤って 加熱 や 加熱 で油を予熱しませんでしたか?
U33 揚げ物不適鍋自動OFF	●鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、加熱できないものがあります。(CH-IH / IH マーク付きの鍋をお勧めします)(P.9) ●800gを超える量の油を入れていませんか?
U34 揚げ物鍋ずれ自動OFF	●鍋がずれていませんか? ●800gを超える量の油を入れていませんか? ●予熱表示中に、食材や菜ばしを入れていませんか? ※対処したあと、再度ボタン操作して予熱しなおすことができます。
U 12 グリル高温自動OFF	●調理物の発火などで、グリル庫内の温度が異常に上がっていませんか? ➡❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷排気パネルをぬれたタオルでふさぐ。 ❸ブレーカーを切る。 ※炎が消えるまで扉を開けない

■上記の内容を確かめても直らないときや、「H□□」表示が出たときは・・・

H□□	● 故障です。修理をご依頼ください。 ➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容(「H」のあとの2桁の数字)をお買い求め先または修理ご相談窓口にご連絡ください。

保証とアフターサービス (よくお読みください)

■使い方・お手入れ・修理などは、まず、お買い求め先へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

お買い求め先	
電　　話	(　　)　　ー
お買い上げ日	年　　月　　日

修理を依頼されるときは

「故障かな?」「次の表示が出たら…」(P.26〜28)でご確認のあと、直らないときは、電源スイッチとブレーカーを切り、**お買い上げ日と下の内容**をご連絡ください。

製　品　名	IHクッキングヒーター (あいえいち)
品　　番	
故障の状況	できるだけ具体的に H□□表示が出たときは、その表示内容

● 保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間:お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

● 保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。
(出張診断のみでも料金がかかることがあります)

- 修理料金は、次の内容で構成されています。
  - 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
  - 部品代　部品および補助材料代
  - 出張料　技術者を派遣する費用
- 補修用性能部品の保有期間 8年
  当社は、本製品の補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後8年間保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線(IP電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

● 使い方・お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時〜20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

● 修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■ 各地域の 修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎(011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎(0138)48-6631	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青森	☎(0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎(024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎(055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎(06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎(086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎(087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	鹿児島	☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
沖縄地区	沖縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0512

仕様

項目		仕様
電源		単相200 V（50-60 Hz 共用）
消費電力		4,000 W
大きさ（約）		幅590 mm×奥行521 mm×高さ180 mm
グリル焼き網	大きさ（約）	幅230 mm×奥行310 mm
	上ヒーターまでの高さ（約）	56 mm
質量（約）		18.1 kg

※待機電力：ゼロ（電源スイッチ「切」の状態）

項目		仕様
左右IHヒーター	最大火力	3,000 W
	火力調節（約）	10段階 100 W相当～3,000 W
	揚げ物温度調節（約）	7段階　140～200 ℃
	調理タイマー	1分～9時間30分
グリル	最大火力	1,250 W
	火力調節（約）	3段階　800 W相当～1,250 W相当
	調理タイマー	1分～30分

＊左右IHヒーターの最大火力（鉄・ホーロー鍋を使った場合）

■IH加熱（電磁誘導加熱）は、
鍋自体を発熱させて加熱します。
（イメージ図）

磁力発生コイルに
電気が流れ、磁力線が発生
▼
鍋を通るときに渦電流が発生
▼
電流が鍋の電気抵抗で熱に変わり、
鍋が発熱

■IHやグリルを同時に使うとき、総消費電力を超えないようにするため、次のようにIHヒーターの火力を制限します。

- ●火力表示はそのままで、火力を弱くする
- ●自動的に火力を1～数段階下げる
- ●火力が上げられない

➡高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。

MEMO

仕様